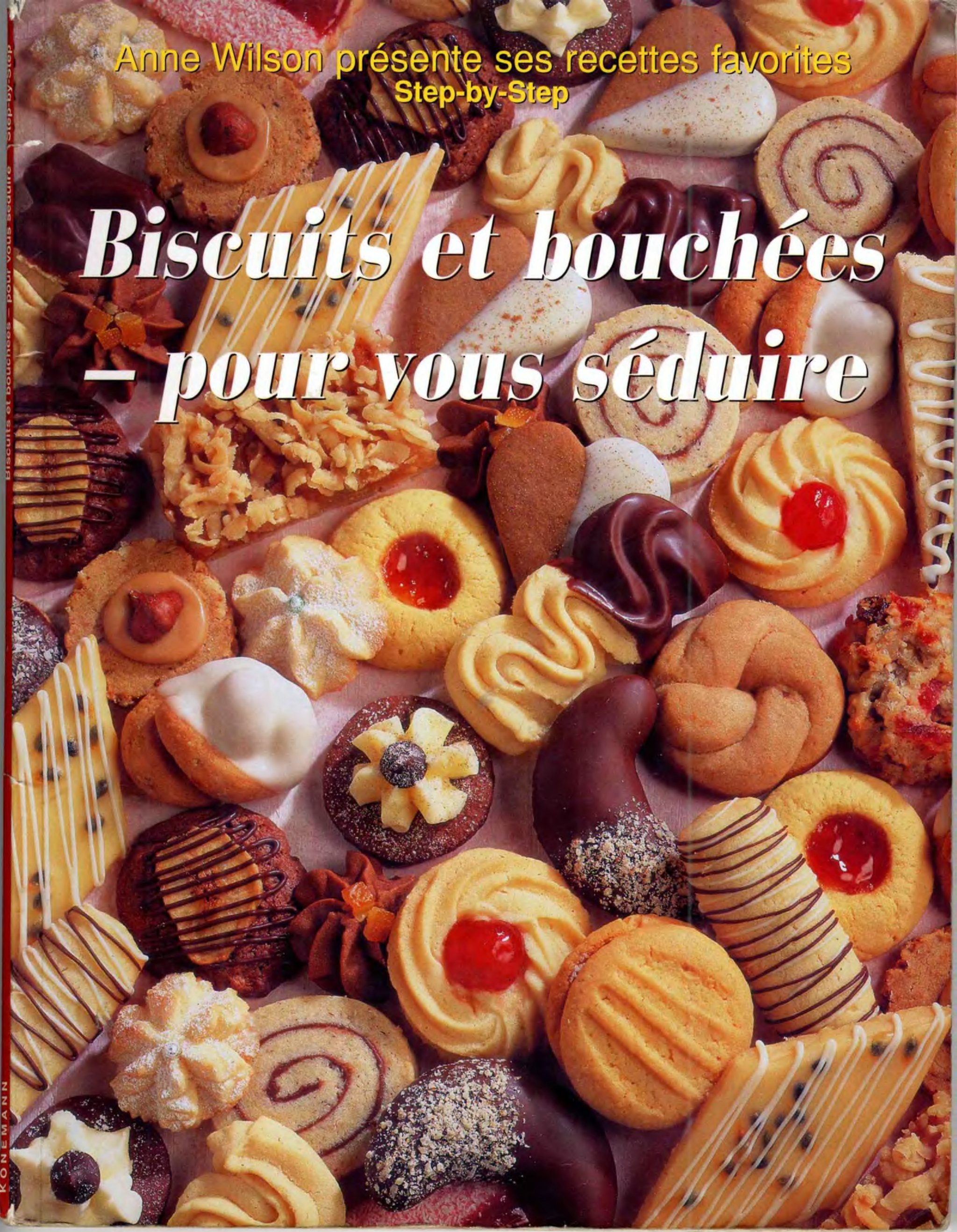
Anne Wilson présente ses recettes favorites

Step-by-Step

Biscuits et bouchées – pour vous séduire



Conseils Pratiques

Très facile

Facile

Difficile

Les mesures utilisées sont les grammes et les litres. Les tasses servant d'unité de mesure ont un contenu de 250 ml. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserve dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Mesures et abréviations

Tasse = 250 ml
Cuil. à soupe = 20 ml
Cuil. à café = 5 ml
g = gramme
kg = kilogramme
ml = millilitre
l = litre

Ce livre est composé de recettes choisies du titre original *Biscuits & Slices* publié par Murdoch Books.

Traduction : Annick de Scriba, Paris
Lecture : Stéphanie Aurin, Paris
Réalisation : Libris, Seyssinet-Pariset
Chef de Fabrication : Detlev Schaper
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Imprimé à Hong Kong (Chine)
ISBN : 3-8290-0085-5

Sommaire

Biscuits de base

Confectionner biscuits et gâteaux est un grand plaisir, pour soi mais aussi pour ceux qui vont les déguster. Pour faciliter les opérations, il faut bien se préparer avant de commencer. Voici une liste du matériel nécessaire et des conseils sur les méthodes à suivre et les divers ingrédients.

Pour cuisiner, il n'est pas indispensable de disposer d'une cuisine parfaitement équipée, mais un matériel approprié est malgré tout un gage de réussite. Par exemple, utiliser le moule spécifié dans une recette évitera de s'interroger sur le temps de cuisson et le nombre de parts que l'on obtiendra.

Four

Un bon four est sans doute le matériel le plus important pour faire cuire des pâtisseries. Tous les fours sont de conception différente et, selon le modèle, le thermostat n'est pas toujours fiable. Lorsque l'on connaît bien son four, on adaptera sans difficulté, le cas échéant, le temps de cuisson et la température indiqués. Si l'écart est vraiment élevé, il conviendra de faire vérifier son four, qui est peut-être déréglé.
Si la recette ne prévoit pas de temps de repos (par exemple, une longue durée de réfrigération pour une pâte), on allume le four avant de commencer les préparatifs. Pour les recettes de cet ouvrage, on place toujours la grille à mi-hauteur du four. Pour les autres pâtisseries, on la place dans la partie basse afin que la surface du gâteau se trouve à mi-hauteur du four. Lorsque l'on utilise deux moules ou plaques en même temps, il faut les décaler sur les grilles pour qu'ils ne soient pas juste au-dessus l'un de l'autre. À mi-cuisson, on les intervertira et l'on prolongera ensuite la cuisson de une ou deux minutes.



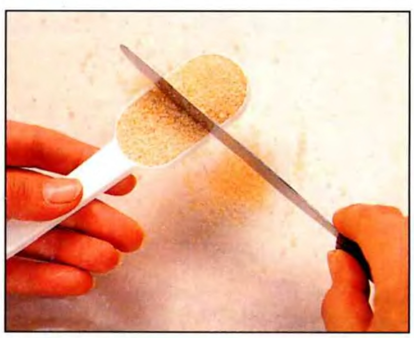
Mettre l'ingrédient sec dans une tasse graduée et égaliser la surface avec un couteau.



Mettre de la cassonade dans une tasse graduée et tasser avec le dos d'une cuillère.



On mesure un liquide au moyen d'un verre gradué posé sur une surface plane.



Placer l'ingrédient sec dans la cuillère et araser le dessus à l'aide d'un couteau.

Batteur électrique et robot ménager

Le batteur électrique permet de réduire le beurre et le sucre à la consistance crémeuse voulue, mais aussi de monter rapidement des blancs d'œufs en neige ou de fouetter des mélanges à base de blancs d'œufs. On peut par ailleurs employer un fouet à main, mais pour de plus petites quantités car l'opération est plus longue et fastidieuse.
Le robot ménager est idéal pour hacher ou mélanger les ingrédients mais pas pour monter les blancs d'œufs en neige ou fouetter la crème.

Mesures

Mesurer les ingrédients avec précision est une opération primordiale. Pour les ingrédients secs, on a besoin de quatre types de mesures standard – une tasse, 1/2 tasse, 1/3 de tasse et 1/4 de tasse. Pour mesurer un ingrédient sec – comme de la farine ou du sucre –, poser la tasse sur une surface plane, la remplir à l'aide d'une cuillère et égaliser la surface à l'aide d'un couteau. Il ne faut pas tasser ou secouer l'ingrédient que l'on veut mesurer, exception faite pour le sucre roux, qui peut être tassé au fond de la tasse et mis à niveau à la surface.
Pour les liquides, on utilise un verre gradué. Qu'il soit en verre ou en plastique, il doit résister à la chaleur, disposer d'un bec verseur et être transparent pour que l'on puisse bien voir le niveau du liquide à l'intérieur. On le pose sur une surface plane et on verse le liquide jusqu'à la graduation désirée.
Les cuillères, à soupe ou à café, sont indispensables pour mesurer avec précision les petites quantités d'ingrédients liquides ou secs.
Pour mesurer un ingrédient sec, remplir

Les différentes étapes d'une cuisson réussie

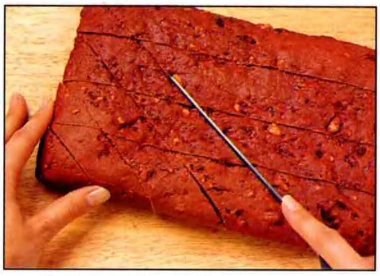
☐ Lire d'abord la recette en entier, puis réunir le matériel et les ingrédients. Sauf indication contraire, ces derniers doivent être à température ambiante.
☐ Préchauffer le four à la température indiquée et vérifier que la grille est placée à la hauteur voulue. Préparer les moules ou les plaques.
☐ Mesurer les ingrédients à l'aide de cuillères, d'un verre doseur ou d'une balance.
☐ Tamiser les ingrédients secs.
☐ Battre le beurre et le sucre en une crème onctueuse (pommade).
☐ Éviter d'ouvrir la porte du four avant que deux tiers du temps de cuisson se soient écoulés.
☐ Mis à part les biscuits secs, vérifier la cuisson des gâteaux en plantant un couteau dedans, un peu avant la fin du temps de cuisson.



☐ Respecter le temps de repos dans le moule ou sur la plaque avant de mettre les gâteaux à refroidir.



☐ Transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.



☐ Démouler le gâteau avant de le découper en parts égales afin de ne pas être gêné par le récipient.

Les différents types de biscuits et gâteaux

Selon leur mode de préparation, il existe différents types de biscuits et de gâteaux.
☐ Les biscuits à couper sont constitués d'une pâte relativement ferme que l'on étale ou que l'on verse dans un moule, ou d'un mélange plus moelleux de type pâte à pâtisserie que l'on peut verser dans un moule. Les textures sont variées et la préparation peut être découpée en diverses formes : carrés, barres, losanges et triangles.
☐ Les gâteaux à découper ont une pâte molle que l'on peut réfrigérer et découper selon divers motifs : par exemple, des personnages en pain d'épice. Les biscuits finement abaissés sont plus croquants et secs.
☐ Certains biscuits comme les cookies et les meringues sont constitués d'une pâte molle que l'on dépose en petits tas sur une plaque. Une fois cuits, ils sont croquants ou moelleux.
☐ Les biscuits qui seront modelés sont faits d'une pâte relativement ferme qu'il faut le plus souvent réfrigérer. On la façonne ensuite à la main ou à l'aide d'un ustensile adapté (fond de verre, fourchette, moule).
☐ Certains gâteaux ont une pâte molle avec laquelle on forme un rouleau que l'on réfrigère avant de le couper en rondelles que l'on fait cuire. Ils sont croquants mais tendres.
☐ Les sablés, d'où leur nom, sont faits de pâte sablée. On abaisse celle-ci ou on la verse dans un moule et, après cuisson, on la découpe en triangles ou en barres.



Pour mesurer le beurre, la balance de cuisine est idéale.

la cuillère et l'araser à l'aide d'un couteau. Pour les liquides, remplir simplement la cuillère.

Balance

La balance de cuisine est très utile pour mesurer certains ingrédients comme les fruits secs, le chocolat et les noix, mais elle n'est pas indispensable. Si elle est pratique pour mesurer le beurre, par exemple, certains paquets de beurre sont toutefois pourvus de graduations.

Matériel de cuisson

Pour la cuisson, le matériel de base se compose de plaques à four ou à biscuits, de moules à gâteau carrés et rectangulaires, de moules à cake et de tôles à pâtisserie.
Pour les recettes de cet ouvrage, il faudra :
Plaques à biscuits de 32 x 28 cm
Moule à gâteau rectangulaire de 30 x 20 cm et 27 x 18 cm
Tôle à pâtisserie de 30 x 25 x 2 cm
Moule à gâteau carré de 23 cm de côté
Moule à tarte rond et cannelé, à fond amovible, de 23 cm de diamètre
Moule à cake de 26 x 8 x 4,5 cm
À défaut d'un de ces moules, utiliser celui dont les dimensions sont les plus proches et modifier le temps de cuisson en conséquence.
Pour compléter la panoplie, voici quelques ustensiles fort utiles : une grille à pâtisserie pour laisser refroidir les gâteaux et biscuits ; une passoire métallique ; plusieurs cuillères en bois et en métal ; des jattes et bols de différentes tailles, de préférence en verre ; une spatule en caoutchouc ; des couteaux bien aiguisés.



Pour tapisser une tôle, découper un morceau de papier débordant sur deux côtés.



Tapisser une plaque à four de papier sulfurisé.

Préparation des moules et des plaques

Les moules et les plaques à préparer dépendent du type de biscuit ou de gâteau à faire cuire et sont précisés dans chaque recette. Il faut qu'ils soient prêts avant de commencer la recette.
Pour graisser une plaque ou une tôle, on utilise du beurre doux fondu ou de l'huile, que l'on badigeonne à l'aide d'un pinceau, en évitant les surépaisseurs.
Le papier sulfurisé est idéal pour tapisser les tôles. On peut également employer du papier paraffiné qui, lui, n'a pas besoin d'être graissé.
Pour tapisser la base et les côtés d'une tôle, poser celle-ci sur un carré de papier et en tracer le contour. Mesurer la profondeur du récipient, ajouter 2 cm et augmenter le contour de cette double mesure.
Plier le papier en suivant les lignes et couper chaque angle sur quelques centimètres en direction du centre. Lorsque la recette indique qu'il faut tapisser la base et deux côtés opposés d'une tôle, c'est pour ôter plus facilement le gâteau de la tôle après cuisson. Si la tôle ou le papier doivent être farinés, on laisse d'abord le beurre ou l'huile sécher un peu, puis on poudre de farine, on remue la tôle pour bien répartir et on ôte l'excédent. Dans certaines recettes, la tôle doit être poudrée de noix de coco râpée, de chapelure fine ou de noix moulues. Dans ce cas, on procède de la même façon que pour la farine.

Ingrédients

Chaque ingrédient a son utilité propre.
Farine : Les recettes prévoient de la farine ordinaire ou de la farine à levure incorporée. La première ne contient aucun agent levant mais on peut la substituer à la seconde en ajoutant deux cuillerées à café de levure chimique pour 200 g de farine ordinaire. Tamiser ensemble la farine et la levure trois fois avant utilisation.
Œufs : Ils permettent de lier les autres ingrédients entre eux. Les œufs employés ici pèsent 60 g et doivent être à température ambiante : il faut donc les sortir du réfrigérateur une heure à l'avance. Toutefois, il est plus facile de séparer les jaunes des blancs lorsque les œufs sont froids.
Beurre : Le beurre apporte saveur, texture et arôme. La saveur du beurre doux est plus riche et plus douce que celle du beurre salé. Il doit être à température ambiante pour pouvoir être réduit en pommade. S'il est trop froid, il ne s'aère pas bien ; s'il est trop mou et huileux, il ne s'aère pas du tout.
Sucre : Le sucre assouplit les aliments et leur confère douceur et couleur. En pâtisserie, on utilise généralement du sucre en poudre fin, les grains du sucre cristallisé étant trop gros. Dans ces recettes, on emploie parfois de la cassonade, que l'on peut remplacer par du sucre roux si l'on aime les saveurs corsées.
Lait : C'est le liquide le plus courant en pâtisserie.
Substances aromatiques et essences : Elles doivent être de bonne qualité. Toutefois, l'essence de vanille naturelle est très onéreuse et difficile à trouver : on emploie donc plus fréquemment de l'essence de synthèse. Plus ou moins forte selon la marque, il est bon de faire des tests pour les quantités.
Fruits, noix, noisettes, etc. : En pâtisserie, on emploie une grande diversité de fruits secs ou confits, de noix et autres, hachés ou pilés, mais également des fruits en conserve. Pour râper un zeste d'agrume, n'utiliser que la partie colorée car la membrane blanche située à l'intérieur est amère.

Confectionner un sablé sur un moule décoré

Poudrer le moule de Maïzena puis parsemer de sucre. Appliquer la pâte sablée sur le moule, presser et couper l'excédent à l'aide d'un couteau. Taper d'un coup sec sur le moule, le retourner sur une surface tapissée de papier sulfurisé, puis transférer sur une plaque de four. Ne pas laver le moule après utilisation. Si des morceaux de pâte sont restés attachés, les ôter à l'aide d'un pinceau à pâtisserie sec.







Les différentes méthodes pour préparer une pâte





Méthode "faire fondre et mélanger" : Mélanger les ingrédients secs. Faire fondre le beurre et l'ajouter aux ingrédients. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les ingrédients aient absorbé le beurre. Le mélange obtenu est relativement sec et se modèle à la main, en boulettes ou en diverses formes.





Méthode du mixer : Placer les ingrédients secs dans le mixer avec le beurre coupé en dés. Mixer le tout jusqu'à formation d'une masse. Si l'on mixe trop, les biscuits seront durs.





Méthode de la pommade : Avec cette méthode, il faut un batteur électrique pour obtenir les meilleurs résultats. Couper le beurre en dés et le mettre dans une jatte avec le sucre. Battre le beurre et le sucre en une pommade légère, aérienne et presque blanche. Le beurre pommadé doit être très homogène.





Méthode du sablage : Elle s'exécute à la main ou dans un mixer. Couper le beurre en dés et le faire pénétrer dans la farine avec le bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une sorte de chapelure fine ou grossière, selon la recette. Il faut avoir les mains froides et opérer rapidement.

Abaisser la pâte : La pâte à biscuit contenant une proportion élevée de beurre, il est préférable de l'abaisser entre deux couches de papier sulfurisé afin qu'elle ne colle pas au plan de travail ou au rouleau. De plus, cela permet de ne pas la fariner, ce qui modifierait la texture des biscuits. Poser la pâte sur une feuille de film alimentaire ou de papier sulfurisé placée sur une planche en bois ou un marbre. Recouvrir d'une autre feuille et abaisser en tournant la feuille et la pâte d'un quart de tour après chaque abaisse.





Pétrir la pâte : Certaines pâtes à biscuit doivent être pétries bien que, en règle générale, moins la pâte est manipulée, plus le biscuit est léger. Poser la pâte sur une planche ou un marbre légèrement farinés. Attention à ne pas utiliser trop de farine car elle serait absorbée par la pâte et les biscuits seraient plus secs. Former un cercle avec la pâte et la presser avec la paume de la main jusqu'à l'obtention de l'épaisseur désirée.

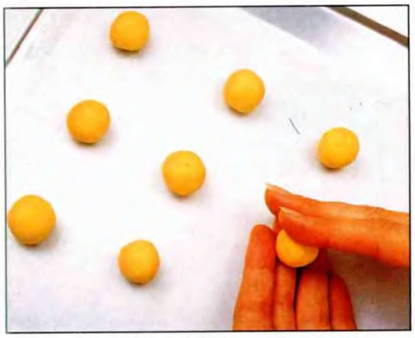




Disposer la pâte molle en petits tas sur la plaque préparée.



Les bâtonnets sont couchés sur la plaque à l'aide d'une poche à douille ou d'un cône en papier.



Les boulettes de pâte ferme se façonnent avec les mains.



Pour une belle finition, on emploie une roulette à pâtisserie cannelée.



Les losanges se découpent à l'aide d'une règle et d'un couteau bien aiguisé.



Rouler la pâte ferme en saucisses, puis torsader, tresser ou nouer.

Modeler les biscuits

En ce qui concerne les pâtes à biscuit molles, on les dépose généralement en petits tas sur une plaque de four, à la cuillère ou à l'aide d'une poche à douille, avant de les cuire. On peut soit former des boulettes qui vont s'aplatir quelque peu pendant la cuisson, soit, pour un résultat plus régulier, les aplatir avec le fond d'un verre, par exemple, avant de les enfourner. Les pâtes plus fermes peuvent être tressées, nouées ou découpées en étoiles, croissants, cœurs, losanges, etc., à l'aide d'emporte-pièces.

La roulette à pâtisserie permet une belle finition des bordures de biscuits carrés ou rectangulaires. Quant à la règle et au couteau, ils permettent d'obtenir des bordures bien nettes, en particulier pour les losanges.

Congélation des biscuits



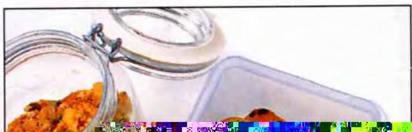
Correctement emballée, une pâte à biscuit se conserve jusqu'à six mois au congélateur. Les mélanges de type meringue et les pâtes très fluides ne se congèlent pas. Bien décongeler une pâte avant de la cuire. Les rouleaux de pâte congelée sont découpés en rondelles avant d'être complètement

Conservation

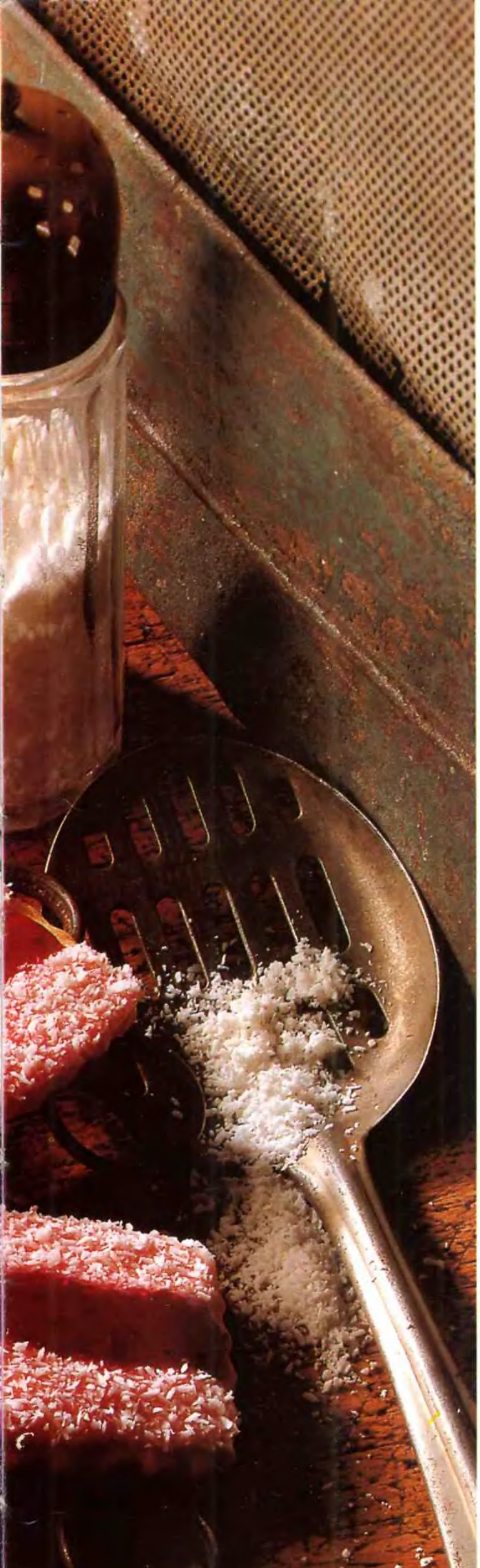
La plupart des biscuits se conservent deux à trois jours dans un récipient hermétique, mais il faut au préalable les laisser refroidir. Les biscuits spécialement décorés doivent être disposés en couches séparées par du papier sulfurisé. Attention à laisser suffisamment de place en haut du récipient pour ne pas écraser les biscuits en fermant le couvercle.

Le récipient sera rangé dans un endroit frais et sec, sauf si la recette préconise une réfrigération.

Lorsqu'il ne fait pas trop chaud, les biscuits décorés au chocolat n'ont pas besoin d'être conservés au réfrigérateur.







Incontournables classiques

Biscuits à la framboise et à la noix de coco

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 10 minutes par plaque
Pour 28 biscuits

Pâte à biscuit
60 g de beurre
1/2 tasse de sucre en poudre
1 œuf
2/3 de tasse de farine
2/3 de tasse de farine avec levure incorporée

Glaçage
100 g de guimauves roses
40 g de beurre
1/4 de tasse de sucre glace, tamisé
1/2 tasse de poudre de noix de coco
1/3 de tasse de confiture de framboises

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser deux plaques à four de papier sulfurisé.

1 Pâte : À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre en pommade dans un bol. Transférer dans une jatte. Ajouter l'œuf et battre pour bien mélanger. Incorporer les farines tamisées. Poser la pâte sur une surface farinée. Pétrir 1 minute, jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Entre deux couches de papier sulfurisé, abaisser sur 4 mm d'épaisseur. À l'aide d'un couteau ou d'une roulette cannelée, découper en rectangles de 4,5 x 6 cm. Disposer sur les plaques en les espaçant bien. Procéder de même pour les chutes de pâte. Faire dorer 10 minutes au four. Transférer sur une grille et laisser refroidir.

2 Glaçage : Mélanger les guimauves et le beurre dans une casserole. Faire fondre à feu doux en remuant. Verser le sucre glace et bien mélanger. Mettre la noix de coco sur du papier sulfurisé. En opérant rapidement, étaler un quart de cuil. à café de glaçage sur les longues bordures de chaque biscuit, en laissant une bande libre au centre. Plonger chaque biscuit dans la noix de coco et secouer pour ôter l'excédent.

3 Faire chauffer la confiture dans une casserole. Garnir de confiture le centre de chaque biscuit.

Secrets du chef

Conservation : Ces biscuits se conservent trois jours, sur une seule couche, dans un récipient hermétique.

Conseil : Pour éviter que le glaçage ne durcisse, le mettre au bain-marie pendant le glaçage des biscuits.

Variante : Pour un aspect final très différent, employer des guimauves blanches et de la confiture d'abricots.

1


2


3


Amaretti

Préparation : 15 minutes
+ 1 heure de repos
Cuisson : 20 minutes
Pour 40 amaretti

1 cuil. à soupe de farine
1 cuil. à soupe de Maïzena
1 cuil. à café de cannelle moulue
2/3 de tasse de sucre en poudre
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
120 g d'amandes moulues
2 blancs d'œufs
1/4 de tasse de sucre glace

● Tapisser de papier sulfurisé une plaque à four.

1 Tamiser la farine, la Maïzena, la cannelle et la moitié du sucre au-dessus d'une jatte. Ajouter le zeste de citron et les amandes moulues.

2 Mettre les blancs d'œufs dans un bol. Monter en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter en filet 85 g du sucre réservé en battant sans cesse jusqu'à ce que le mélange soit épais et mousseux et que le sucre soit dissous. À l'aide d'une cuillère métallique, incorporer les blancs en neige aux ingrédients secs. Mélanger pour obtenir une pâte souple.

3 Avec les mains humides ou huilées, former des boulettes de 2 cuil. à café rases de mélange chacune. Disposer sur la plaque préparée en les espaçant bien. Laisser reposer 1 heure sans couvrir.

4 Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Poudrer largement les boulettes de sucre glace. Faire cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les boulettes soient croustillantes et dorées. Transférer sur une grille et laisser refroidir.

Secrets du chef

Conservation : Ces amaretti se conservent deux jours dans un récipient hermétique.

Variante : On peut remplacer le zeste de citron par du zeste d'orange.

Conseils : Ces biscuits ont une texture à la fois tendre et croquante. Ils sont parfaits avec du café ou pour accompagner une glace ou une mousse.

On peut encore émietter les amaretti sur des fruits cuits ou utiliser la pâte comme base pour un diplomate.




1


2


3


4



1


2


3


4


Cookies aux pépites de chocolat

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes
Pour 24 cookies



150 g de beurre doux
1/4 de tasse de cassonade
1/3 de tasse de sucre en poudre
1 jaune d'œuf
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 tasse 1/2 de farine avec levure incorporée
200 g de pépites de chocolat

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser de papier sulfurisé une plaque à four.

1 Avec un batteur électrique, battre le beurre, le sucre et le jaune en pommade dans un bol. Verser l'essence de vanille et battre pour bien mélanger.

2 Transférer le mélange dans une jatte. Ajouter la farine et deux tiers des pépites. Bien mélanger à la cuillère métallique.

3 Avec les doigts, former une pâte molle avec le mélange. Façonner des boulettes de 1 cuil. à soupe de mélange chacune.

4 Enfoncer le reste des pépites au sommet des boulettes. Disposer sur la plaque en les espaçant bien. Faire cuire 15 minutes jusqu'à ce que les cookies soient croustillants et dorés. Laisser refroidir sur la plaque.

Secrets du chef

Conservation : Ces cookies se conservent trois jours dans un récipient hermétique.

Conseil : On peut utiliser des pépites de chocolat de n'importe quel calibre. En variante, on peut les remplacer par 100 g de chocolat blanc haché et 100 g de noix hachées.

Brownies au caramel

Préparation : 15 minutes
+ 1 heure de réfrigération
Cuisson : 12 minutes
Pour 30 brownies

3/4 de tasse de farine
1/2 tasse de farine avec levure incorporée
130 g de noix hachées
1/2 tasse de pépites de chocolat
125 g de beurre doux, coupé en dés
200 g de chocolat noir, haché
2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
2 œufs, légèrement battus

● Tapisser de papier sulfurisé une plaque à four.

1 Tamiser les deux farines au-dessus d'une jatte. Ajouter les noix et les pépites. Creuser un puits au centre.

2 Mélanger le beurre et le chocolat dans une petite casserole. Faire fondre 5 minutes à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ôter la casserole du feu, ajouter le sirop de sucre de canne et les œufs battus et bien mélanger.

3 Verser le mélange au chocolat dans le puits. À l'aide d'une cuillère métallique, remuer pour juste mélanger. Couvrir de film alimentaire et réfrigérer 1 heure.

4 Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Façonner des boulettes de 1 cuil. à soupe rase de mélange chacune. Disposer sur la plaque préparée et faire cuire 12 minutes. (Les biscuits seront encore tendres et deviendront fermes après un temps de repos). Ôter les brownies du four, transférer sur une grille et laisser refroidir.

Secrets du chef

Conservation : Ces brownies se conservent deux jours dans un récipient hermétique.

Conseil : Ces brownies au chocolat ont une consistance de caramel. On peut les parsemer de vermicelle en chocolat avant de les cuire.

Variante : La pâte au chocolat peut être cuite dans un moule et être divisée en parts après cuisson. Avant de la découper, on peut par ailleurs la napper d'un glaçage au chocolat.





1



2



3



4



Étoiles aux amandes et à la cannelle

Préparation : 12 minutes
Cuisson : 20 minutes
Pour 45 étoiles



200 g d'amandes émondées
1/3 de tasse de sucre en poudre
1/3 de tasse de sucre glace
3 cuil. à café de cannelle moulue
3/4 de tasse de farine
2 blancs d'œufs

Glaçage à la vanille

1 tasse 2/3 de sucre glace
1 blanc d'œuf, légèrement battu
1/2 cuil. à café d'essence de vanille

● Préchauffer le four à 150 °C (th. 3). Tapisser de papier sulfurisé une plaque à four.

1 Mettre les amandes, les sucres, la cannelle et la farine dans un mixer. Appuyer 30 secondes sur le bouton, jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure fine. Ajouter les blancs d'œufs et mixer 30 secondes de plus pour obtenir une pâte souple.

2 Poser la pâte sur une surface farinée. Pétrir 1 minute et ramasser en boule. Abaisser la pâte entre deux feuilles de film alimentaire sur une épaisseur de 5 mm. Découper des étoiles à l'emporte-pièces et poser sur la plaque préparée. Faire dorer 20 minutes au four. Transférer sur une grille et laisser refroidir.

3 **Glaçage à la vanille :** Tamiser le sucre glace au-dessus d'un bol. Creuser un puits au centre. Ajouter le blanc d'œuf et l'essence de vanille mélangés. Battre à la cuillère en bois jusqu'à dissolution du sucre et formation d'une pâte ferme. À l'aide d'une spatule métallique, napper les étoiles du glaçage.

Secrets du chef

Conservation : Ces étoiles se conservent deux jours dans un récipient hermétique.

Variantes : On peut remplacer la cannelle par 1 cuil. à café de muscade râpée et napper les biscuits de glaçage au citron au lieu de la vanille. Il suffit de remplacer l'essence de vanille par 2 cuil. à café de zeste de citron finement râpé.

1 

2 

3 

Petits cœurs

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 25 minutes
Pour 35 petits cœurs

2 tasses 1/3 de farine
1/2 tasse de Maïzena
2 cuil. à café de cacao en poudre
1 cuil. à café de mélange d'épices
1 cuil. à café de cannelle moulue
1/2 cuil. à café de muscade râpée
100 g de beurre doux
3/4 de tasse de sirop de sucre de canne
2 cuil. à soupe de lait
150 g de pastilles de chocolat blanc
1/4 de cuil. à café de mélange d'épices

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser de papier sulfurisé une plaque à four.

1 Tamiser les farines, le cacao et les épices au-dessus d'une jatte. Creuser un puits au centre.

2 Mélanger le beurre, le sirop et le lait dans une petite casserole. Faire fondre à feu doux. Ôter du feu.

3 Verser le mélange au beurre dans le puits. Bien mélanger à la spatule pour obtenir une pâte souple. Transférer sur une surface farinée. Pétrir 1 minute et ramasser en boule.

4 Abaisser la pâte sur une épaisseur de 7 mm. Découper des cœurs de 6 cm à l'emporte-pièces. Disposer sur la plaque préparée et faire brunir 25 minutes au four. Laisser refroidir sur une grille.

5 Mettre le chocolat dans un bol, poser sur une casserole d'eau frémissante et faire fondre. Ôter du feu.

6 Plonger la moitié de chaque cœur dans le chocolat fondu. Placer les cœurs sur du papier sulfurisé et laisser prendre le chocolat. Poudrer d'épices mélangées.

Secrets du chef

Conservation : Ces petits cœurs se conservent deux jours dans un récipient hermétique.


1


2


3


4


5


6







Biscuits d'avoine écossais

Préparation : 12 minutes
Cuisson : 20 minutes
Pour 30 triangles

2/3 de tasse de farine
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
2 tasses 1/2 de son d'avoine
1/3 de tasse de sucre en poudre
150 g de beurre doux, fondu
1 œuf, légèrement battu

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser de papier sulfurisé une plaque à four.

1 Tamiser la farine et les autres ingrédients secs au-dessus d'une jatte. Creuser un puits au centre. Ajouter le beurre et l'œuf. À l'aide d'une cuillère en bois, remuer pour juste mélanger les ingrédients.

2 Abaisser la pâte en rectangle de 30 x 20 cm. Avec un couteau bien aiguisé, découper 15 carrés, puis recouper chacun en diagonale pour former 30 triangles.

3 Placer les triangles sur la plaque préparée. Faire dorer 20 minutes au four. Laisser refroidir sur la plaque.

Secrets du chef

Conservation : Ces biscuits se conservent deux jours dans un récipient hermétique.

Conseil : On trouve le son d'avoine dans les magasins diététiques.


1


2


3



Carrés à la menthe

Préparation : 45 minutes
Cuisson : 30 minutes
Pour 24 carrés

2/3 de tasse de farine avec levure incorporée
1/2 tasse de farine
1/4 de tasse de cacao en poudre
1/2 tasse de sucre en poudre
1 œuf, légèrement battu
125 g de beurre doux, fondu

Pâte à la menthe

1/4 de tasse de crème liquide
2 cuil. à café d'huile végétale
1 cuil. à soupe de glucose liquide
2 tasses de sucre glace, tamisé
Essence de menthe poivrée

Glaçage

100 g de chocolat noir, haché
1 cuil. à soupe de crème liquide
40 g de beurre doux

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser d'aluminium ménager un moule à gâteau rectangulaire de 32 x 28 cm.

1 Tamiser les farines et les autres ingrédients secs au-dessus d'une jatte. Creuser un puits au centre. Verser l'œuf et le beurre. Bien mélanger à la cuillère en bois. Avec la main, presser le mélange dans le fond du moule. Faire cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette plantée au centre ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule.

2 **Pâte à la menthe :** Mélanger la crème, l'huile, le glucose et le sucre glace dans une casserole. Remuer à feu doux. Lorsque le mélange est crémeux, verser quelques gouttes d'essence de menthe. Bien mélanger. Ôter du feu. Verser la pâte sur le fond de gâteau. Étaler à la spatule. Laisser prendre.

3 **Glaçage :** Mélanger le chocolat, la crème et le beurre dans une casserole. Faire fondre à feu doux en remuant. Étaler le glaçage sur la pâte à la menthe. Réfrigérer 5 à 10 minutes. Démouler le gâteau. Découper en 24 carrés.

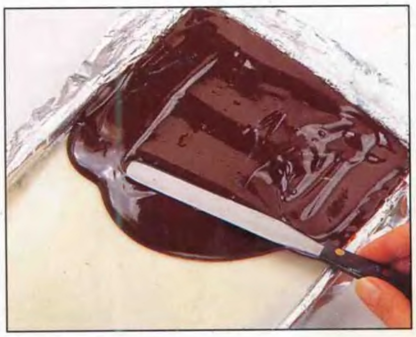
Secrets du chef

Conservation : On peut préparer ces carrés deux jours à l'avance et les conserver, au frais et au sec, dans un récipient hermétique.

Conseil : Arroser de chocolat blanc fondu pour finir la décoration.

1


2


3



SUGAR



Pâtisseries familiales

Bonshommes en pain d'épice

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes
+ 15 minutes de réfrigération
Pour 16 bonshommes

125 g de beurre doux
1/3 de tasse de sucre roux ou de cassonade
1/4 de tasse de sirop de sucre de canne
1 œuf, légèrement battu
2 tasses de farine
1/4 de tasse de farine avec levure incorporée
1 cuil. à soupe de gingembre moulu
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 cuil. à soupe de raisins secs

Glaçage

1 blanc d'œuf
1/2 cuil. à café de jus de citron
1 tasse 1/2 de sucre glace tamisé
Différents colorants alimentaires

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser deux ou trois plaques à four de papier sulfurisé.

1 À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, le sucre et le sirop dans une jatte moyenne pour obtenir un mélange léger et crémeux. Ajouter l'œuf en filet en battant bien. Transférer dans une grande jatte. Tamiser les ingrédients secs au-dessus du mélange. Mélanger à la spatule. Pétrir la pâte avec les mains bien farinées. Poser sur une surface farinée et pétrir encore 1 à 2 minutes. Tapisser une grande planche de papier sulfurisé. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm. (Fariner le rouleau pour que la pâte ne colle pas.) Mettre la planche 15 minutes au réfrigérateur.

2 Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièces de 13 cm en forme de personnage. Rassembler les chutes, abaisser et découper d'autres personnages. Mettre les biscuits sur les plaques. Placer des raisins secs pour les yeux et le nez. Faire cuire 10 minutes. Laisser refroidir.

3 **Glaçage :** Mettre le blanc d'œuf dans un bol. Monter en neige ferme avec un batteur électrique. Ajouter le jus de citron et le sucre glace en filet. Battre pour obtenir un mélange épais et crémeux. Répartir le glaçage entre plusieurs bols. Additionner du colorant souhaité. Verser les glaçages dans de petits cônes en papier et fermer le haut. Décorer les visages et les vêtements des bonshommes en pain d'épice.

Secrets du chef

Conservation : Lorsque le glaçage est bien sec, les bonshommes se conservent trois jours au frais et au sec dans un récipient hermétique.

1


2


3




Cigarettes croquantes à la crème de café

Préparation : 12 minutes
Cuisson : 6 minutes par plaque
Pour 25 cigarettes

60 g de beurre doux
2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
1/3 de tasse de cassonade
1/4 de tasse de farine
1 cuil. à café 1/2 de gingembre moulu
80 g de chocolat noir, fondu

Crème de café

165 ml de crème liquide
1 cuil. à soupe de sucre glace tamisé
1 cuil. à café de café instantané
1 cuil. à soupe de liqueur de café

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser de papier sulfurisé deux plaques à four.

1 Mélanger le beurre, le sirop et le sucre dans une petite casserole. Faire fondre le beurre et dissoudre le sucre à feu doux en remuant. Ôter du feu. Ajouter la farine tamisée et le gingembre moulu. Bien mélanger avec une cuillère en bois.

2 Poser sur les plaques des tas de 1 cuil. à café rase de mélange, en les espaçant de 12 cm. (Ne préparer que trois ou quatre biscuits à la fois.) Aplatir les tas en cercles de 8 cm de diamètre. Faire cuire 6 minutes.

3 Laisser reposer 30 secondes. Ôter les biscuits des plaques et les enrouler l'un après l'autre autour du manche d'une cuillère en bois. Laisser refroidir.

4 **Crème de café :** Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Couvrir de film alimentaire et réfrigérer 1 heure. À l'aide d'un batteur électrique, fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit épais et ferme. Remplir les cigarettes de crème de café et décorer de filets de chocolat fondu à l'aide d'une poche à douille.

Secrets du chef

Conservation : Ces cigarettes se conservent deux jours dans un récipient hermétique ou un mois au congélateur, sans la crème de café.

Conseil : Les cigarettes sont plus faciles à fourrer de crème à l'aide d'un cône en papier.


1


2


3


4

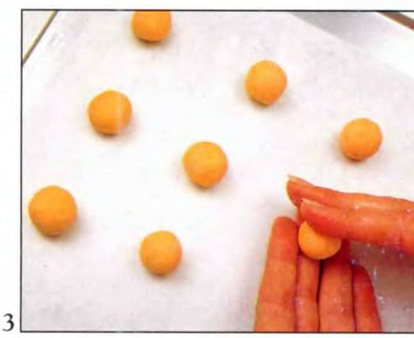




1



2



3



4

Biscuits fourrés à la vanille

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 12 minutes
Pour 40 biscuits

125 g de beurre doux
1/2 tasse de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs
2 cuil. à café d'essence de vanille
1/3 de tasse de crème anglaise en poudre
3/4 de tasse de farine
3/4 de tasse de farine avec levure incorporée

Crème à la vanille
40 g de beurre doux, ramolli
2/3 de tasse de sucre glace tamisé
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 cuil. à soupe de lait

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Huiler ou beurrer deux plaques à four. Tapisser de papier sulfurisé. Graisser le papier.

1 À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre en pommade dans un bol. Ajouter les jaunes d'œufs un par un en battant bien à chaque fois. Verser l'essence de vanille et battre pour obtenir une pâte homogène.

2 Transférer le mélange dans une jatte. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer la crème anglaise en poudre et les farines tamisées. Remuer en un mélange presque onctueux. Travailler avec les doigts pour former une pâte souple.

3 Former des boulettes de 1 cuil. à café rase de mélange chacune. Poser sur les plaques en les espaçant de 5 cm. Aplatir légèrement avec le fond d'un verre en cercles de 2,5 cm de diamètre. Faire dorer 12 minutes.

4 **Crème à la vanille :** Dans un bol, battre le beurre et l'essence en un mélange onctueux. Ajouter petit à petit le sucre et le lait. Bien mélanger. Laisser reposer les biscuits 5 minutes sur les plaques, puis laisser refroidir sur une grille. Enduire la moitié des biscuits de crème à la vanille et leur accoler un biscuit sans crème.

Secrets du chef
Conservation : Deux jours dans un récipient hermétique.
Conseil : Avant de servir, poudrer les biscuits de sucre glace tamisé.

Cookies aux cornflakes

Préparation : 12 minutes
Cuisson : 20 minutes
Pour 30 cookies

125 g de beurre doux
3/4 de tasse de sucre en poudre
2 œufs, légèrement battus
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 cuil. à soupe de raisins secs
1 tasse 1/2 de poudre de noix de coco
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1/2 cuil. à café de levure chimique
2 tasses de farine
3 tasses de cornflakes légèrement écrasés

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser de papier sulfurisé une plaque à four.

1 Avec un batteur électrique, battre le beurre et le sucre en pommade dans un bol. Ajouter les œufs par petites quantités en battant bien après chaque addition. Verser l'essence de vanille et battre pour bien mélanger.

2 Transférer le mélange dans une jatte. Ajouter les raisins secs et la noix de coco. Incorporer à la cuillère métallique le bicarbonate, la levure et la farine tamisés. Mélanger en une pâte homogène. Former des boulettes de 1 cuil. à soupe rase de mélange chacune et rouler dans les cornflakes. Placer sur la plaque préparée en espaçant bien.

3 Faire dorer 20 minutes au four. Transférer les cookies sur une grille et laisser refroidir.

Secrets du chef

Conservation : Ces cookies se conservent trois jours dans un récipient hermétique.

Variante : On peut rouler les boulettes dans du riz soufflé pilé.





1


2


3



Meringues à la noix de coco

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 à 20 minutes
Pour 60 meringues



3 blancs d'œufs
1 tasse 1/4 de sucre en poudre
1/2 cuil. à café d'essence de noix de coco
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
2 cuil. à soupe de Maïzena tamisée
3 tasses de poudre de noix de coco
125 g de chocolat noir, fondu

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser de papier sulfurisé deux plaques à four.
1 Mettre les blancs d'œufs dans un bol. Monter en neige ferme à l'aide d'un batteur. Ajouter le sucre en filet en battant sans cesse jusqu'à ce que le mélange soit épais et mousseux et que le sucre soit dissous. Ajouter l'essence de vanille et le zeste. Battre pour juste mélanger.
2 Transférer le mélange dans une jatte. Ajouter la Maïzena et la noix de coco. Remuer à la cuillère pour mélanger.
3 Poser sur les plaques des tas de 2 cuil. à café rases de mélange, en les espaçant de 3 cm. Faire dorer 15 à 20 minutes dans la partie haute du four.
4 Laisser refroidir sur les plaques. Plonger chaque meringue à moitié dans le chocolat fondu. Laisser prendre.

Secrets du chef

Conservation : Deux jours dans un récipient hermétique.
Conseil : Poudrer les meringues de noix de coco avant la cuisson. Pour la décoration, arroser de chocolat fondu au lieu de les y plonger.

1


2


3


4


Biscuits aux pommes et aux dattes

Préparation : 15 minutes
+ 30 minutes de congélation
Cuisson : 45 minutes
Pour 20 biscuits

1/2 tasse de farine complète
1/2 tasse de farine avec levure incorporée
1/2 cuil. à café de mélange d'épices
125 g de beurre doux, coupé en dés
1 tasse de flocons d'avoine
2 cuil. à soupe de miel
1 jaune d'œuf

Garniture
250 g de dattes sèches, finement hachées
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
85 ml de jus d'orange
2 cuil. à soupe de miel, en plus
375 g de pommes cuites en conserve

● Huiler ou beurrer un moule à gâteau rectangulaire de 30 x 20 cm. Tapisser de papier sulfurisé en débordant sur les deux longueurs. Huiler le papier.

1 Tamiser les farines et les épices au-dessus d'une jatte. Ajouter le beurre. Faire pénétrer le beurre avec les doigts pour obtenir une chapelure fine. Ajouter l'avoine. Remuer. Creuser un puits au centre. Verser le miel et le jaune d'œuf et mélanger en une pâte souple.

2 Presser deux tiers de la pâte au fond du moule. Lisser le dessus. Former une boule avec le reste de la pâte. Envelopper de film alimentaire et mettre 30 minutes au congélateur.

3 **Garniture :** Mélanger les dattes, le zeste, le jus et le miel dans une casserole. Faire épaissir 5 minutes à feu doux en remuant. Ôter du feu. Ajouter les pommes. Laisser refroidir. Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Étaler la garniture sur la pâte. Émietter la pâte congelée dessus. Faire brunir 30 minutes au four. Laisser refroidir dans le moule. Découper en 20 parts avant de servir.

Secrets du chef
Conservation : se conservent deux jours dans un récipient hermétique.
Variante : Remplacer les dattes par des pruneaux ou des raisins secs.


1


2


3

Cookies géants au chocolat

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 12 minutes
Pour 25 cookies

1 tasse 1/2 de farine
3/4 de tasse de cacao en poudre
375 g de cassonade
180 g de beurre doux
150 g de chocolat noir, haché
3 œufs, légèrement battus
1 tasse 1/2 de pépites de chocolat

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser de papier sulfurisé deux plaques à biscuits de 32 x 28 cm.

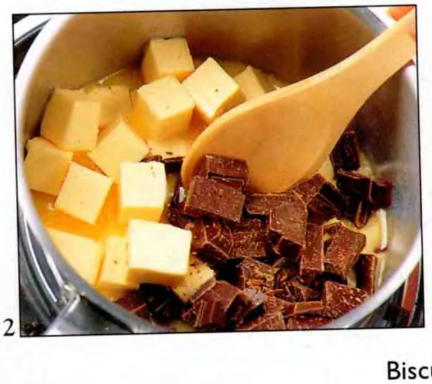
1 Tamiser la farine et le cacao au-dessus d'une jatte. Ajouter le sucre. Creuser un puits au centre.

2 Mélanger le beurre et le chocolat dans une casserole. Faire fondre à feu doux pour obtenir un mélange onctueux. Ôter du feu.

3 Verser le mélange au beurre et les œufs dans le puits. Bien mélanger avec une cuillère en bois, sans battre à l'excès. Incorporer les pépites. Poser sur les plaques des tas de 2 cuil. à soupe rases de pâte en les espaçant bien. Aplatir légèrement. Faire cuire 12 minutes. Laisser refroidir 5 minutes sur les plaques puis transférer sur une grille.

Secrets du chef
Conservation : Ces cookies se conservent deux jours dans un récipient hermétique.
Variante : Pour une version plus sophistiquée, remplacer la moitié ou la totalité des pépites par des noix de macadamia grossièrement hachées.
Conseil : On peut varier la taille des cookies. Une seule cuil. à soupe de pâte donne un cookie moyen.


1


2


3

Biscuits aux pommes et aux dattes (en haut) et Cookies géants au chocolat.





Carrés au chocolat

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 5 à 10 minutes + réfrigération
Pour 50 hérissons

250 g de biscuits au chocolat, finement écrasés
1/2 tasse de poudre de noix de coco
1 tasse de noix de pécan grossièrement hachées
2 cuil. à soupe de cacao en poudre tamisé
100 g de chocolat noir, haché
80 g de beurre doux
1 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
1 œuf, légèrement battu
Noix de pécan pour la décoration
60 g de pastilles de chocolat noir fondues, en plus

Glaçage

100 g de chocolat noir, haché
40 g de beurre doux

● Tapisser de papier d'aluminium ménager un moule à gâteau rectangulaire de 30 x 20 cm.

1 Mélanger les biscuits écrasés, la noix de coco, les noix de pécan et le cacao dans une jatte. Creuser un puits au centre.

2 Mélanger le chocolat, le beurre et le sirop dans une petite casserole. Faire fondre à feu doux pour obtenir un mélange onctueux. Ôter du feu. Verser le mélange avec les œufs dans le puits. Bien mélanger avec une cuillère en bois. Presser la pâte au fond du moule. Laisser prendre 30 minutes au réfrigérateur.

3 **Glaçage :** Mettre le chocolat et le beurre dans un bol. Poser sur une casserole d'eau frémissante. Faire fondre en remuant pour obtenir un mélange onctueux. Laisser refroidir un peu. Étaler sur le gâteau. Faire prendre au réfrigérateur. Démouler le gâteau. Découper en 50 carrés. Décorer de noix de pécan plongées dans le chocolat fondu.

Secrets du chef

Conservation : Une semaine au réfrigérateur, dans un récipient hermétique.

1


2


3






1



2



3



4

Brownies aux noix

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes
Pour 20 losanges

100 g de beurre doux
2/3 de tasse de cassonade
180 ml d'eau
3/4 de tasse de raisins secs, hachés
1 tasse de farine avec levure incorporée
1 tasse de farine
1 cuil. à café de cannelle moulue
1 cuil. à soupe de cacao en poudre
1/2 tasse de noix hachées
1/4 de tasse de pépites de chocolat
20 cerneaux de noix

Glaçage
60 g de beurre doux
3/4 de tasse de sucre glace
1 cuil. à soupe de cacao en poudre
1 cuil. à soupe de lait

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Huiler ou beurrer un moule à gâteau rectangulaire de 27 x 18 cm. Tapisser de papier sulfurisé en le faisant déborder sur les deux longueurs. Huiler ou beurrer le papier.
1 Mélanger le beurre, le sucre, l'eau et les raisins secs dans une casserole. Faire fondre le beurre et dissoudre le sucre 5 minutes à feu doux en remuant. Ôter du feu.
2 Tamiser les ingrédients secs au-dessus d'une jatte. Ajouter les noix hachées. Creuser un puits. Verser le mélange au beurre. Remuer avec une cuillère en bois pour juste mélanger. Attention à ne pas battre à l'excès.
3 Répartir le mélange dans le moule. Lisser le dessus. Faire cuire 30 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette plantée au centre ressorte propre.
4 Laisser refroidir 20 minutes puis démouler sur une grille.
Glaçage : Battre le beurre en pommade. Ajouter le sucre, le cacao et le lait. Battre en un mélange onctueux. Napper le gâteau. Découper en losanges. Poser un cerneau sur chacun.

Secrets du chef
Conservation : Ces brownies se conservent trois jours dans un récipient hermétique.





Merveilleux sablés

Sablés fourrés aux fruits

Préparation : 1 heure
Cuisson : 15 à 20 minutes
Pour 18 sablés

2 tasses de farine
1/2 tasse de sucre glace
180 g de beurre froid, coupé en dés
1 œuf
1/4 de tasse de fruits confits hachés

per. Poser 1/2 cuillère à café de fruits hachés au centre des cercles. Badigeonner la pâte d'œuf battu.

3 Sur une feuille de papier sulfurisé, abaisser l'autre moitié de la pâte sur une épaisseur de 3 mm. Soulever l'abaisse avec précaution en s'aidant du rouleau à pâtisserie et la poser sur la première. Pincer les abaisses ensemble entre les tas de fruits. Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièces de 4 cm de diamètre. (Ils doivent avoir l'aspect de petits coussins.) Placer sur les plaques et faire dorer au four 15 à 20 minutes.

Croissants grecs

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 15 minutes
Pour 38 croissants environ

200 g de beurre
1 tasse de sucre glace tamisé
1 cuil. à café de zeste d'orange finement râpé
1 œuf
1 jaune d'œuf
2 tasses 1/2 de farine
1 cuil. à café 1/2 de levure chimique
1 cuil. à café de cannelle moulue
250 g d'amandes émondées, grillées, finement hachées
Sucre glace à volonté

● Préchauffer le four à 160 °C (th. 3). Tapisser une plaque à four de papier sulfurisé.

1 Avec un batteur électrique, battre le beurre, le sucre et le zeste en pommade dans un bol. Ajouter l'œuf entier et le jaune et battre avec soin.

2 Transférer le mélange dans une jatte. À l'aide d'une cuillère métallique, incorporer la farine, la levure et la cannelle tamisées et les amandes. Remuer pour bien mélanger.

3 Façonner des croissants de plusieurs cuil. à soupe de mélange chacun. Disposer sur la plaque. Faire dorer 15 minutes au four. Laisser reposer 5 minutes, transférer sur une grille et poudrer de sucre glace. Laisser refroidir. Juste avant de servir, poudrer à nouveau d'une bonne quantité de sucre glace.

Secrets du chef

Conservation : Poudrés de sucre glace, ces croissants se conservent 1 semaine dans un récipient hermétique.

Variante : On peut remplacer les amandes par des noisettes grillées.





1



2



3



Shortbread

Préparation : 8 minutes
Cuisson : 20 minutes
Pour 20 bâtonnets



3/4 de tasse de Maïzena
1/3 de tasse de farine de riz fine
2/3 de tasse de farine
1/3 de tasse de sucre glace
200 g de beurre doux, coupé en dés

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Huiler ou beurrer une plaque à biscuits de 32 x 28 cm. Tapisser de papier sulfurisé. Graisser le papier.

1 Tamiser les ingrédients secs au-dessus d'une jatte. Ajouter le beurre. Faire pénétrer le beurre avec les doigts pour obtenir une chapelure fine. Mélanger en une pâte souple.

2 Presser la pâte au fond d'un moule de 18 x 27 cm tapissé de papier d'aluminium ménager. Lisser le dessus. Démouler la pâte sur une planche. Le cas échéant, tracer des motifs avec une râpe ou une fourchette. Couper la pâte en deux dans la longueur puis chaque moitié en bâtonnets de 2 cm.

3 Placer les bâtonnets sur la plaque en les espaçant de 3 cm. Faire dorer 20 minutes au four.

Secrets du chef

Conservation : Ces bâtonnets se conservent une semaine dans un récipient hermétique.

Conseil : Poudrer de sucre glace.

1 

2 

3 



Tourbillons à la pâte d'amandes

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 à 15 minutes
Pour 25 tourbillons

100 g de beurre
1/4 de tasse de sucre glace
2 jaunes d'œufs
100 g de pâte d'amandes, hachée
1/2 tasse de farine avec levure incorporée
1/2 tasse de farine
Perles alimentaires pour la décoration

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser une plaque à four de papier sulfurisé.

1 Avec un batteur électrique, battre le beurre et le sucre glace en pommade dans un bol. Ajouter les jaunes et battre encore 1 minute. Transférer le mélange dans une jatte.

2 Mettre la pâte d'amandes et les farines dans un mixer. Mixer 20 à 30 secondes pour obtenir une chapelure fine. À l'aide d'une cuillère métallique, incorporer le mélange à la farine à celui au beurre. Mélanger en une pâte onctueuse. Verser la pâte dans une poche à douille munie d'un large embout cannelé.

3 Coucher sur la plaque des tourbillons espacés de 3 cm. Placer les perles au sommet. Faire dorer 10 à 15 minutes au four. Laisser reposer 5 minutes sur la plaque puis transférer sur une grille et laisser refroidir. Poudrer de sucre glace.

Secrets du chef

Conservation : Une semaine dans un récipient hermétique.

Conseil : On trouve des bûches de pâte d'amandes dans la plupart des supermarchés et les confiseries.



1



2



3



1


2


3


4


Noisettines au chocolat

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 50 minutes
Pour 16 noisettines

150 g de beurre doux
1/2 tasse de sucre glace
1/3 de tasse de noisettes moulues
1 tasse 1/4 de farine
50 g de pastilles de chocolat noir
80 g de pastilles de chocolat blanc

● Préchauffer le four à 150 °C (th. 2). Huiler ou beurrer un moule à tarte cannelé de 21 cm de diamètre.

1 Avec un batteur électrique, battre le beurre et le sucre en pommade. Ajouter les noisettes et bien battre. Transférer dans une jatte. À l'aide d'une cuillère métallique, incorporer la farine tamisée. Bien mélanger.

2 Presser la pâte au fond du moule. Lisser le dessus. Prédécouper 16 parts à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Faire dorer 35 à 40 minutes au four. Laisser refroidir dans le moule.

3 Démouler avec précaution. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper les parts prédécoupées.

4 Mettre le chocolat noir dans un bol. Poser sur une casserole d'eau frémissante et faire fondre en remuant. Laisser refroidir un peu. Verser le chocolat fondu dans un cône en papier et replier le sommet. Couper la pointe. Tracer un filet de chocolat sur la ligne médiane de chaque part. Faire fondre le chocolat blanc de la même façon. Tracer un filet de chocolat blanc en zig-zag sur chaque part. Laisser durcir.

Secrets du chef

Conservation : Ces noisettines se conservent trois jours, au frais et au sec, dans un récipient hermétique.

Variante : On peut remplacer les noisettes par des amandes ou des noix moulues.



Shortbread écossais

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 40 minutes
Pour 8 sablés

1 tasse de farine
1/2 tasse de farine de riz
150 g de beurre doux, coupé en dés
1/4 de tasse de sucre en poudre
1 cuil. à café de sucre en poudre

● Préchauffer le four à 160 °C (th. 3).
1 À l'aide d'un bol, tracer un cercle de 18 cm de diamètre sur du papier sulfurisé. Tamiser les farines au-dessus d'une jatte. Ajouter le beurre et le sucre.
2 Avec les doigts, faire pénétrer le beurre dans la farine et pétrir 5 minutes. Poser sur une surface farinée et pétrir encore 30 secondes.
3 Retourner le papier et presser la pâte aux dimensions du cercle tracé. Décorer le bord en le pinçant. Précouper 8 parts. Saupoudrer de la cuil. à café de sucre et faire cuire 40 minutes. Laisser refroidir sur une grille et couper les parts avant de servir.

Secrets du chef

Conservation : Quatre jours dans un récipient hermétique.
Conseil : Molle à la sortie du four, la pâte durcit en refroidissant.


1


2


3



Sablés fourrés au gingembre confit

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 15 minutes
Pour 22 sablés

1/2 tasse de farine
1/2 tasse de farine avec levure incorporée
2 cuil. à soupe de Maïzena
100 g de beurre doux, coupé en dés
2 cuil. à soupe de cassonade

Garniture

60 g de beurre doux
1/3 de tasse de sucre glace
1 cuil. à soupe de gingembre confit finement haché

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser de papier sulfurisé deux plaques à four.

1 Mettre les farines, la Maïzena, le beurre et la cassonade dans un mixer. Appuyer 30 secondes sur le bouton pour obtenir une pâte. Poser sur une surface légèrement farinée et pétrir 20 secondes de plus en une pâte souple.

2 Façonner des boulettes de 1 cuil. à café rase de pâte chacune. Poser sur les plaques. Tracer des croisillons à l'aide d'une fourchette. Faire dorer 15 minutes au four. Transférer les sablés sur une grille et laisser refroidir.

3 **Garniture :** Avec un batteur électrique, battre le beurre et le sucre en pommade. Ajouter le gingembre et battre pour bien mélanger. Enduire la moitié des biscuits de garniture et leur accoler un biscuit nature.

Secrets du chef

Conservation : Trois jours dans un récipient hermétique.

Variante : Ajouter 1 cuil. à café de gingembre moulu à la pâte à biscuit.



2



3



Bâtonnets vanille-chocolat

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 15 minutes
Pour 20 bâtonnets

200 g de beurre doux
1/4 de tasse de sucre en poudre
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 tasse de farine
1/2 tasse de Maïzena
40 g de chocolat noir, haché
40 g de pastilles de chocolat blanc

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser de papier sulfurisé deux plaques à four.

1 Avec un batteur électrique, battre le beurre et le sucre en pommade. Verser l'essence de vanille et battre pour bien mélanger. Ajouter la farine et la Maïzena tamisées et battre jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

2 Verser la pâte dans un cône en papier muni d'un embout de 1 cm de diamètre. Coucher des bâtonnets de 8 cm. Faire dorer 15 minutes au four. Laisser refroidir sur une grille.

3 Mettre le chocolat noir dans un bol. Poser sur une casserole d'eau frémissante et faire fondre en remuant. Laisser refroidir un peu. Tracer un filet de chocolat en zig-zag sur chaque bâtonnet. Laisser durcir sur une grille. Répéter l'opération avec le chocolat blanc.

Secrets du chef

Conservation : Ces bâtonnets se conservent cinq jours dans un récipient hermétique.

Conseil : Riches en matière grasse, les pastilles de chocolat fondues sont faciles à travailler et durcissent à température ambiante. Le chocolat noir est plus corsé de goût.

1


2


3


Carrés au café et aux noix de pécan

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 40 minutes
Pour 15 carrés

1 tasse 1/2 de farine
1/2 tasse de sucre glace
150 g de beurre doux

Garniture

2 cuil. à soupe de sirop de maïs brun
2 cuil. à soupe de crème liquide
1/3 de tasse de cassonade
75 g de beurre doux, fondu
2 œufs, légèrement battus
1 cuil. à café de café instantané
2 tasses de noix de pécan

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Huiler ou beurrer un moule à gâteau rectangulaire de 18 x 27 cm. Tapisser de papier sulfurisé en le faisant déborder sur les deux longs côtés.

1 Mettre la farine, le sucre glace et le beurre dans un mixer. Appuyer 1 minute sur le bouton pour obtenir une pâte. Poser sur une surface farinée et pétrir 30 secondes en une pâte souple. Presser la pâte au fond du moule et faire dorer 15 minutes au four. Poser le moule sur une grille et laisser refroidir complètement.

2 **Garniture :** Mélanger le sirop, la crème, le beurre, les œufs et le café dans une jatte et remuer avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange homogène. Incorporer les noix de pécan et bien mélanger.

3 Étaler la garniture sur le gâteau et faire cuire 25 minutes de plus. Laisser refroidir dans le moule. Démouler et couper en carrés avec un couteau aiguisé.

Secrets du chef

Conservation : Ces carrés se conservent cinq jours dans un récipient hermétique.

Variante : On peut remplacer les noix de pécan par des noix de macadamia.

Conseils : Le sirop de maïs est un sirop épais, mi-sucré, clair ou marron. On le trouve dans les épiceries spécialisées. À défaut, on peut le remplacer par du sirop de sucre de canne.

Servir ces carrés en dessert avec une crème fouettée non sucrée.

1


2


3


Bâtonnets vanille-chocolat (en haut) et Carrés au café et aux noix de pécan.







Passionnément chocolat

Brownies moelleux

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 45 minutes
Pour 36 brownies

1 tasse 1/2 de farine
1/4 de tasse de cacao en poudre
1 cuil. à café de levure chimique
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1/2 tasse de noix de macadamia hachées
125 g de beurre doux
200 g de chocolat noir à cuire, haché
1 tasse de sucre en poudre
2 œufs, légèrement battus
80 ml de crème fraîche
1/3 de tasse de noix de macadamia hachées

Glaçage au chocolat

150 g de chocolat noir à cuire, haché
125 ml de crème fraîche

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Huiler ou beurrer un moule à gâteau carré de 23 cm de côté. Tapisser de papier sulfurisé et huiler ou beurrer le papier.

1 Tamiser la farine et les autres ingrédients secs au-dessus d'une jatte. Ajouter les noix de macadamia. Creuser un puits au centre.

2 Mettre le beurre et le chocolat dans un bol. Poser sur une casserole d'eau frémissante et faire fondre en remuant. Ôter du feu. Ajouter le sucre, les œufs et la crème. Battre au fouet à main jusqu'à ce que le mélange soit épais et onctueux. Verser ce mélange dans le puits. Bien mélanger le tout avec une cuillère en bois, sans battre à l'excès. Étaler le mélange dans le moule. Faire cuire 40 minutes ou jusqu'à ce qu'une brochette plantée au centre ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule.

3 Glaçage au chocolat : Mettre le chocolat haché dans un bol. Poser sur une casserole d'eau frémissante et faire fondre en remuant. Ôter du feu. Laisser reposer 2 minutes. Ajouter la crème et battre au fouet à main jusqu'à ce que le mélange soit épais et mousseux. Étaler encore chaud sur le gâteau et parsemer des noix de macadamia hachées. Laisser durcir avant de découper en carrés de 4 cm de côté.

Secrets du chef

Conservation : Ces brownies se conservent deux jours dans un récipient hermétique.

Variante : On peut remplacer les noix de macadamia par des noix de pécan.

1


2


3


Croissants au moka

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 10 minutes
Pour 30 croissants

150 g de beurre doux
1/4 de tasse de sucre en poudre
1 tasse de farine
1/2 tasse de farine avec levure incorporée
2 cuil. à café de café instantané
250 g de chocolat noir, haché
1/4 de tasse de noisettes moulues

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Tapisser de papier sulfurisé une plaque à four.

1 À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre en pommade dans un bol. À l'aide d'une cuillère métallique, incorporer les farines tamisées et le café. Mélanger en une pâte souple.

2 Façonner des croissants de 2 cuil. à café de pâte chacun et poser sur la plaque. Faire cuire 10 minutes. Transférer les croissants sur une grille et laisser refroidir.

3 Mettre le chocolat dans un bol. Poser le bol sur une casserole d'eau frémissante et faire fondre en remuant pour obtenir un mélange onctueux. Laisser refroidir un peu.

4 Plonger un croissant dans le chocolat fondu. À l'aide d'une cuillère, le retourner pour l'enrober de toutes parts. Ôter du chocolat à l'aide d'une fourchette et laisser égoutter l'excédent. Poser sur une grille et poudrer de noisettes moulues la moitié de la surface. Répéter l'opération pour le reste des croissants.

Secrets du chef

Conservation : Ces croissants se conservent trois jours dans un récipient hermétique.

Variante : On peut remplacer les noisettes moulues par des amandes, des noix moulues, etc.

Conseil : Par temps chaud, il est recommandé de remplacer le chocolat noir par 250 g de pastilles de chocolat, plus riches en matière grasse. Une fois fondues, elles durcissent à température ambiante.

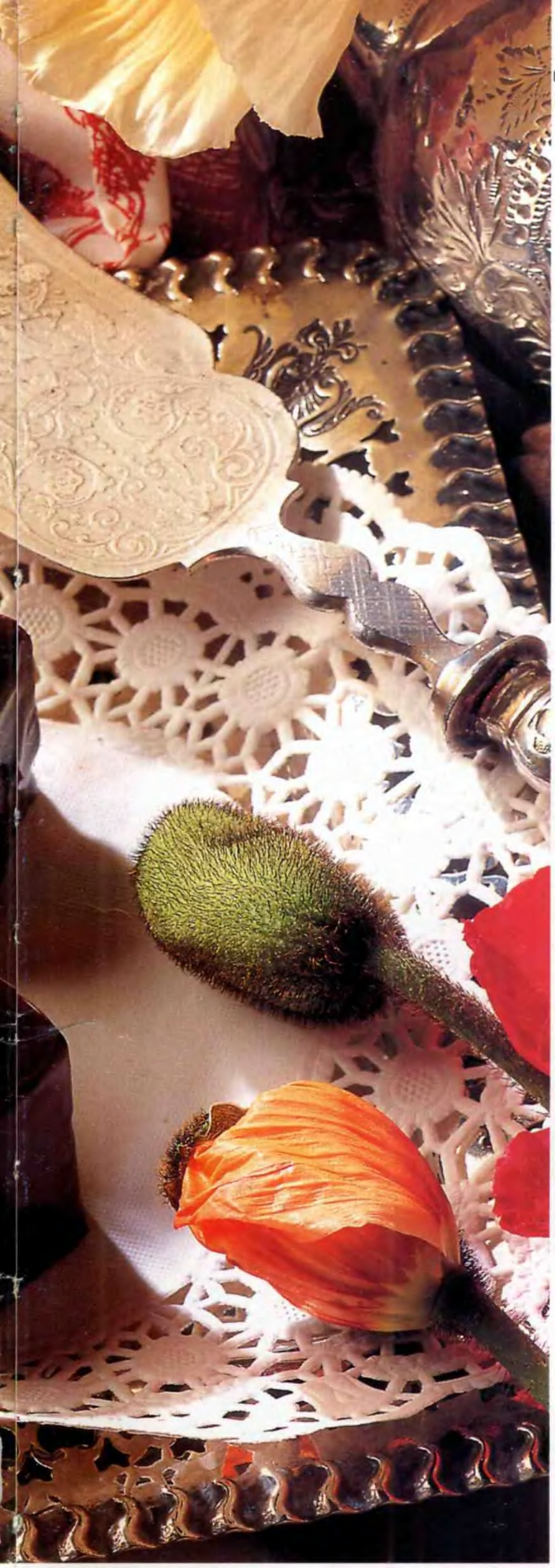



1


2


3


4



Petits fours à la Sacher

Préparation : 1 heure
Cuisson : 40 minutes
Pour 24 carrés

Base
1 tasse de farine
60 g de beurre doux, coupé en dés
1/4 de tasse de sucre
2 jaunes d'œufs, légèrement battus
2 cuil. à café d'eau glacée

Gâteau
1 tasse de farine
1/3 de tasse de cacao en poudre
1 tasse de sucre en poudre
100 g de beurre doux
2 cuil. à soupe de confiture d'abricots
4 œufs, jaunes et blancs séparés
1 tasse de confiture d'abricots, en plus

Glaçage
250 g de chocolat noir
3/4 de tasse de crème liquide

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Découper un rectangle de papier sulfurisé de 18 x 27 cm.

1 Base : Tamiser la farine au-dessus d'une jatte. Ajouter le beurre. Avec les doigts, mélanger le beurre et la farine en une chapelure fine. Incorporer le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs et presque toute l'eau et mélanger en une pâte ferme. Le cas échéant, ajouter un peu d'eau. Poser sur une surface farinée et pétrir 30 secondes. Abaisser la pâte aux dimensions du papier. Poser sur une plaque à four et faire dorer 10 minutes. Laisser refroidir complètement.

2 Gâteau : Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Beurrer ou huiler un moule à gâteau de 18 x 28 cm. Tapisser le fond et les parois de papier sulfurisé en le faisant déborder sur les deux longs côtés. Tamiser la farine et le cacao au-dessus d'une jatte. Creuser un puits au centre. Mélanger le sucre, le beurre et la confiture dans une casserole. Sur feu doux, faire fondre le beurre et dissoudre le sucre en remuant. Ôter du feu. Verser dans le puits et mélanger. Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger.

3 Mettre les blancs d'œufs dans un bol et monter en neige ferme. À l'aide d'une cuillère métallique, incorporer à la pâte à gâteau. Verser dans le moule et faire cuire 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'une brochette plantée au centre ressorte propre. Laisser reposer 15 minutes avant de démouler sur une grille. Laisser refroidir.

4 Réchauffer la confiture au micro-ondes ou au bain-marie et tamiser. Enduire la base de 50 g de confiture. Poser le gâteau sur la base. Couper le pourtour un peu dur du gâteau. Découper en 24 carrés.

5 Badigeonner de confiture le dessus et les côtés des carrés. Mettre les carrés sur une grille posée sur du papier sulfurisé, en les espaçant d'au moins 4 cm.

6 Glaçage : Casser le chocolat en morceaux et mettre dans un bol. Verser la crème dans une petite casserole et porter à ébullition. Ôter du feu. Verser sur le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il ait fondu. Laisser refroidir légèrement. Glacer le dessus de chaque carré et lisser à la spatule. Récupérer le glaçage tombé sur le papier sulfurisé et verser dans un cône en papier. Replier le sommet et couper la pointe. Tracer un " S " sur chaque carré.

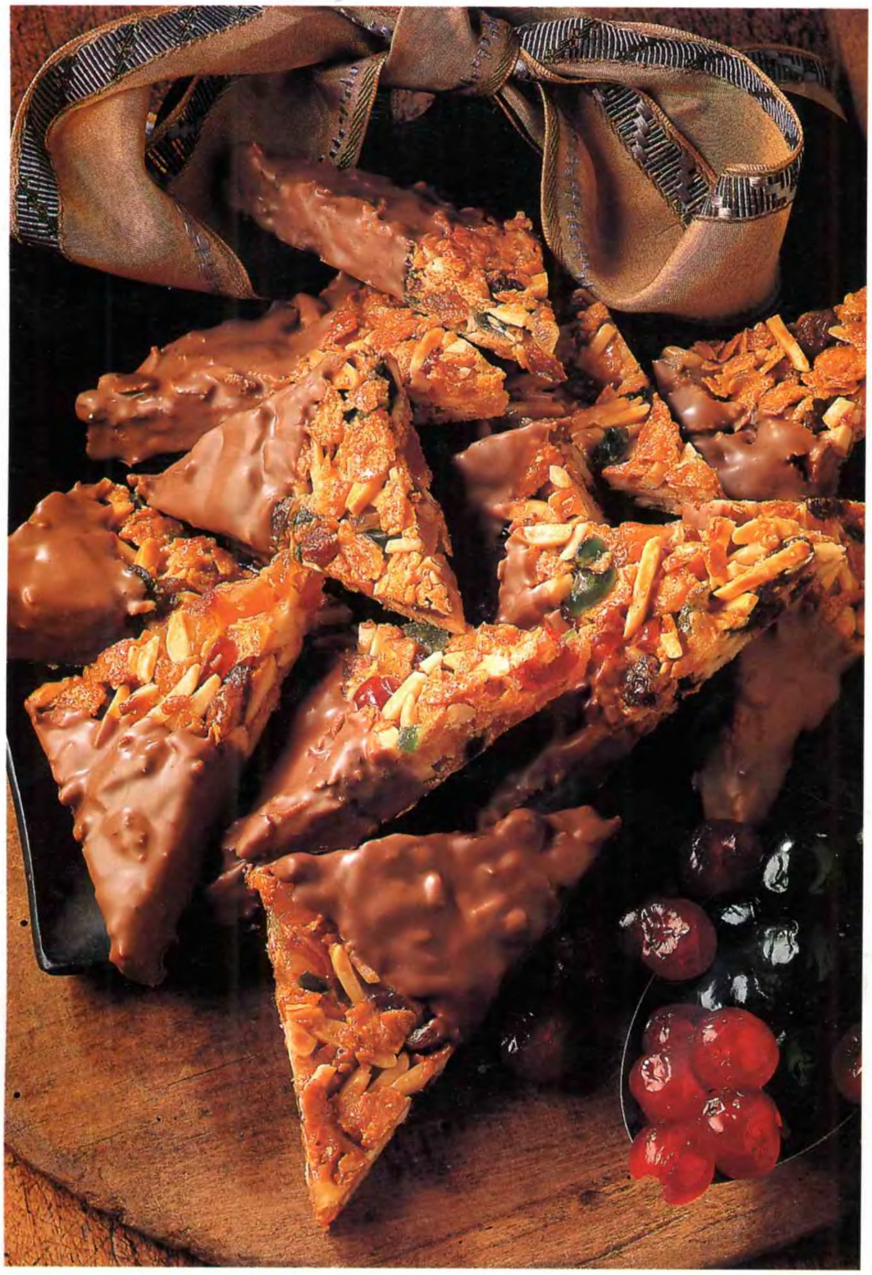
Secrets du chef

Conservation : Ces carrés de Sacher se conservent cinq jours dans un récipient hermétique.

4


5


6

1 

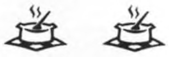
2 

3 

4 

Triangles de florentin

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes
Pour 24 triangles



1 tasse 1/2 d'amandes en bâtonnets
2 tasses de cornflakes écrasés
1/2 tasse de raisins secs
1/2 tasse de cerises confites hachées
1/2 tasse d'ananas confit haché
1/2 tasse d'abricots confits hachés
185 ml de lait concentré
200 g de chocolat au lait, haché
15 g de Végétaline blanche

● Préchauffer le four à 180 °C (th. 4). Huiler ou beurrer une tôle à pâtisserie de 30 x 25 x 2 cm. Tapisser de papier sulfurisé en le faisant déborder sur les longs côtés. Graisser le papier.

1 Mélanger les amandes, les cornflakes, les raisins, les cerises, l'ananas et les abricots dans une jatte. Ajouter le lait concentré et mélanger à la cuillère métallique.

2 Presser le mélange au fond du moule. Faire dorer 15 minutes. Laisser reposer 5 minutes, puis démouler sur une grille. Ôter le papier et laisser refroidir.

3 Découper le gâteau en carrés de 8 cm de côté. Recouper en triangles.

4 Mélanger le chocolat et la Végétaline dans une petite casserole. Faire fondre sur feu doux en remuant. Ôter du feu. Étaler le glaçage à la spatule sur la moitié de chaque triangle. Égoutter l'excédent. Laisser durcir sur une grille.

Secrets du chef

Conservation : Ces triangles se conservent deux jours dans un récipient hermétique.

Variante : On peut également employer du chocolat noir ou blanc.